

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., A. Akhadiyah dan A.W Ika. 2007. Pengaruh jenis daging dan penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains*. 7(2): 139-144.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. Bakso Daging. SNI 01-3818-2014. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Evivie., M. Ebabha., P. Imaren and J. Igene. 2015. Evaluating the organoleptic properties of soy meatballs (beef) with varying levels of *moringa oleifera* leaves powder. *Journal Appication Science Environ Manage*. 19(4): 649-656.
- Hartanto, B. A dan T. Agustyas. 2016. Dampak *protenuria* pada anak-anak. *Majority*. 5(2): 22-26
- Huda, N., Y.H Shen., Y.L Huey., R. Ahmad and A. Mardiah. 2010. Evaluation of physico-chemical properties of Malaysian commercial beef meatballs. *American Journal of Food Technology*. 5(1): 13-21.
- Legowo, A.M., Soepardi dan A. Hintono. 2003. Teknologi fraksinasi dan pengeringan protein albumin telur ayam. *Jurnal Indonesian Tropical Animal Agricultural*. 28(2): 83-90.
- Linder, M. C. 1992. *Biokimia, Nutrisi dan Metabolisme* Diterjemahkan oleh Aminuddin dan Amwita A, Y. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lukefahr, S. D., M. Riadi and L. Maertens. 2008. Strategy on the development of small and medium scale rabbit production in Indonesia. *World Rabbit Sci*. 16(2): 35-49.
- Masanto, R. 2010. *Beternak Kelinci Potong*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muharliien. 2010. Meningkatkan kualitas telur melalui penambahan teh hijau dalam pakan ayam petelur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 5(1): 32-37.
- Purnomo, H. and D. Rahardian. 2008. Review article Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal*. 15(2): 101-108.

- Rihi, J.K. 2004. Produksi karkas dan kualitas fisik daging kelinci lokal yang diberi konsekrat dengan level protein berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol 28(2): 67-75.
- Ruri, S., T.K Karo dan E. Yusraini. 2014. Pengaruh perbandingan jamur tiram dan tapioka dengan penambahan putih telur terhadap mutu bakso jamur tiram. *J.Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 85-94.
- Sartika, T., T. Antawijaya dan B. Tito. 2011. Peluang ternak kelinci sebagai sumber daging yang potensial di Indonesia. *Wartazoa*. Vol 7(2): 49-57.
- Sarwono, B. 2006. *Kelinci Potong dan Hias*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Septiyono, T.M., A. Hantoro dan W. Kusuma. 2013. Pengaruh lama pengukusan rolade daging kelinci terhadap keempukan, kadar air dan kesukaan. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 577-582.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke-2*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D and J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics*. Diterjemahkan oleh H. Sumantri. 1993. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistika. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suarti, B., B. U. R Bara dan F. Misril. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *Agrium*. 20(1): 308-313.
- Sumarno, N. Sri, Narsito dan I. I. Falah. 2002. Estimasi kadar protein dalam bahan pangan melalui analisis nitrogen total dan analisis asam amino. *Majalah Farmasi Indonesia*. 13(1): 34-46.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tiven, N.C., S. Edi dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *AGRITECH*. 27(1): 1-6.
- Triyantini, A.W., J. Bakar., I.A .K Bintang, Dan T. Antawidjadja . 1997 . Studi komparatif prefensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging. *Jurnal Ilmu Ternak Veteriner*. 2(3): 34-41.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia dan Pangan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.